

актуализировано:
Зам. директора по УВР

Уманов Ф.А. Уманове
пр. № 218/д от 08.09.15г

актуализировано:

Зам. директора по УВР

Уманов Ф.А. Уманове
пр. № 222/д от 31.08.16г

актуализировано:

Зам. директора по УВР

Уманов Ф.А. Уманове
пр. № 237/д от 30.08.17г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО

"Уфимский торгово-
экономический колледж"

Т.О.Якимова "29" августа 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

«Официант»

2014г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Насибуллина Д.Р., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки зала к обслуживанию посетителей ;
- обслуживания гостей в зале;
- расчета с посетителями;

уметь:

- определять тип и класс предприятия питания;
- квалифицировать обязанности персонала;
- подготовить зал к работе;
- обслуживать гостей в зале;
- производить расчет с посетителями;

знать:

- тип и класс предприятия питания ;
- организационную структуру ;
- основные категории работников предприятия;
- основные группы помещений и их взаимосвязь;
- правила подготовки зала к работе;
- правила и методы обслуживания гостей в зале;

- правила расчета с посетителями;

3. Структура модуля.

Общее ознакомление с предприятием Общественного питания. Подготовка официанта к работе. Требования, предъявляемые к работе официанта. Использование различных видов оборудования и механизмов при работе на предприятии общественного питания.

4. Основные образовательные технологии.

Учебная практика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

6. Общая трудоёмкость дисциплины: 252 часов.

7. Форма контроля: дифференцированный зачет по учебной практике, квалификационный экзамен по ПМ.

8.Составитель: Насибуллина Динара Римовна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в сфере сервисного обслуживания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки зала к обслуживанию посетителей ;
- обслуживания гостей в зале;
- расчета с посетителями;

уметь:

- определять тип и класс предприятия питания;
- квалифицировать обязанности персонала;
- подготовить зал к работе;
- обслуживать гостей в зале;
- производить расчет с посетителями;

знать:

- тип и класс предприятия питания ;
- организационную структуру ;
- основные категории работников предприятия;
- основные группы помещений и их взаимосвязь;

- правила подготовки зала к работе;
- правила и методы обслуживания гостей в зале;
- правила расчета с посетителями;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 252 часа, в том числе:

учебной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Учебная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6	Учебная практика (по профилю специальности), часов	252							252
	Всего:	252	-	-	-	-	-	-	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Содержание профессионального модуля		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная практика		252	
Виды работ:			
Задание 1 Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж. Ознакомления с работой производственных цехов.			
<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомиться с типом и классом организации, ее местонахождением, формой собственности, ассортиментным профилем, методами и формами обслуживания, обслуживаемым контингентом посетителей, с численностью работников, режимом работы организации. Ознакомиться с административно-территориальным подчинением организации. Изучить внутренний распорядок и правила работы персонала. Пройти вводный инструктаж по технике безопасности труда, пожарной безопасности. – Ознакомиться с квалификационной характеристикой профессии официант. Ознакомиться с порядком распределения зон работы для официантов. Изучить нумерацию столов. Изучить предварительную сервировку столов. Ознакомиться с графиком выхода на работу официантов. – Встречать гостей в зале, подавать меню, производить замену пепельниц, убирать использованную посуду со столов. 			
Задание 2.Изучение правил работы на кассе.			
<ul style="list-style-type: none"> – Изучить устройство контрольно-кассовой машины. Ознакомиться с правилами заполнения журнала кассира-операциониста. Изучить действующие инструкции о порядке расчетов с гостями наличным и безналичным способом. Производить внесение блюд в R-кипер с наставником, пробивать предчек. – Изучить порядок оформления бонусов, скидок и проведение их по кассе. Произвести открытие кассы (личная регистрация, установления даты и времени, внесение размена денег) с наставником. Производить внесение блюд в R-кипер с наставником, пробивать фискальный чек. – Изучить порядок оформления и оплаты заказа в случае отключения R-кипера. Изучить порядок возврата денег. 			

Участвовать при закрытии кассы, сдачи дневной выручки с наставником. Заполнить журнал кассира-операциониста с наставником.

Задание 3. Изучение меню и карты вин. Порядок отпуска готовых блюд и напитков.

- Ознакомиться с различными видами меню. Изучить порядок расположения блюд в меню. Изучить барную карту, уметь предлагать напитки гостям.
- Изучить название и состав холодных блюд и закусок, знать выход и цену блюд. Наблюдать за работой наставника в зале по предложению блюд гостям.
- Ознакомиться с правилами оформления меню. Изучить название и состав горячих закусок и супов, знать выход блюда и цену. Ознакомиться с правилами подачи.
- Ознакомиться с временем приготовления блюд. Изучить названия и состав горячих блюд. Провести анализ соответствия подаваемых блюд и их фото в меню.
- Изучить название и состав десертов. Произвести подачу десертов с наставником.
- Изучить меню бизнес-ланча. Отработать технику предложения блюд по меню со свободным выбором блюд и по меню бизнес-ланча с наставником.
- Изучение специальных видов меню: банкетное, детское и прочее. Ознакомиться с порядком отпуска готовых блюд и напитков.

Задание 4. Подготовка зала к работе. Изучение правил сервировки и подачи блюд.

- Изучения организации рабочего места официанта. Ознакомиться с правилами получения посуды, приборов, скатертей и салфеток для работы в зале
- Подготовка зала к работе. Натирка посуды и приборов. Натирка меню, папки-счетов. Полировка столов. Выполнить предварительную сервировку столов в зале. Разложить рекламный материал.
- Выполнение сервировки столов по заказу блюд гостем. Произвести подачу напитков.
- Выполнить подачу блюд по заказу гостя. Произвести замену посуды на столе гостя.
- Выполнить исполнительную сервировку стола. Произвести подачу блюд по заказу гостя. Убрать грязную посуду. Подготовить стол к встрече следующего гостя.
- Ознакомиться с правилами перемещения гостя на другой стол. Помочь гостю пересесть за другой стол.

Задание 5. Обслуживание гостей в зале.

<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с изменениями в меню, стоп- лист. Заполнение чек-листа официанта. – Встреча и посадка гостей в зале. Подача меню. Предложение аперитива. – Предложение различных блюд и напитков. заказа, оформление блокнота официанта. Внесение заказа в R-кипер. – Сервировка стола согласно заказу гостя. – Подача блюд и напитков гостю согласно очередности. – Произвести замену грязной посуды, замену пепельниц. – Принятие и оформление дозаказа блюд от гостя. Внесение дозаказа в R-кипер. – Произвести расчет с посетителем. – Уборка стола после ухода гостя. – Ознакомиться с особенностями обслуживания иностранных гостей. – Уборка зала в конце рабочего дня. – Заказ на склад необходимого инвентаря для работы официанта. – Проведение генеральной уборки зала. – Изучить порядок оформления боя посуды. <p>Задание 6. Обслуживание банкетов и приемов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Изучить основные этапы обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами. – Участвовать в оформлении банкетного меню. – Подготовить зал к обслуживанию банкета, получить посуду, расставить мебель, произвести сервировку столов. Уборка зала после банкета. – Ознакомиться с организацией работы агентств по проведению праздников, оформлению зала для банкета. – Разработать примерное меню банкета с учетом среднего чека. <p>Задание 7. Оформление отчета по практике</p>	
Всего	252

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «физиологии питания и санитарии», «товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания», «организации и технологии отрасли», «организации обслуживания в организациях общественного питания», «стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия».

Тренинговые кабинеты: «информационно-коммуникационных технологий»; «технологии приготовления пищи».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия,

СанПиНы);

- комплекты бланков технической документации;
- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральные законы и постановления Правительства: Конституция Российской Федерации (основной закон) Трудовой Кодекс Российской Федерации Гражданский кодекс Российской Федерации ч.1 и 2
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
3. «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 17 декабря 1999 г., ФЗ-212, с измен, и доп. 2000,2002,2004,2005, 2007,2009 гг.).
4. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 381.
5. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 (с измен, от 2001,2003,2005,2006,2007, 2008гг.)
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 26 декабря 2008 г., ФЗ-№ 294 (с изм.От 2009г.).

7. «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г., ФЗ- № 184 (с изм. от 2005,2007-2010гг.)
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 19 августа 1996 г. N 987 «О мерах по ужесточению порядка торговли алкогольной продукцией» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 16.11.1996 N 1364, от 14.07.1997 N 867, от 13.10.1999 N 1150, от 02.11.2000 N 840)
9. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 №1036 (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для ССУЗов
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Дб «Феникс»,2011.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред.проф.образования.-М.: ИЦ «Академия», 2011.-416 с.
14. Панова Л.А. обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – 3изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2012. -304с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50672-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
4. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6. Павлова Л.В.,Смирнова В.А.Практические занятия по технологии приготовления пищи–М.,Экономика, 2010.-300 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинфо, 2009.

Журналы:

1. «Питание и общество» ;
2. «Ресторанные ведомости» ;
3. «Пищевая промышленность»;
4. «Гостиницы и рестораны» Изд-во «Бизнес» ;
5. «Стандарты и качество»,
6. «Ресторанный бизнес»

Источники Интернета:

<http://revolution.allbest.ru>

www.culinar-russia.ru

www.aselibrary.ru

5. [http:// www. budgetrf. ru](http://www.budgetrf.ru) - Мониторинг экономических показателей;

7. [http:// www. garant.ru](http://www.garant.ru) - Гарант,

9. Информационно-справочная система «Консультант Плюс»;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к освоению модуля, а также к учебной и производственной практик является освоение профессионального модуля «Организация обслуживания в общественном питании».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Менеджмент»; «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»; «Экономика организации»; «Бухгалтерский учет»; «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие высшего профессионального образования с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Эффективное информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе учебной практики
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Грамотность анализа показателей эффективности выполнения работ исполнителями предприятия в соответствии со стандартами обслуживания организации.	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе учебной практики
Итоговый контроль: дифференцированные зачеты по учебной практике, квалификационный экзамен по модулю		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии через качественное обучение и активное участие во внутриколледжных, городских, республиканских Всероссийских мероприятиях профессиональной направленности	Интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самоорганизация собственной деятельности в конкретной ситуации Оптимальность выбора и применения типовых методов и способов решения профессиональных задач в	Качество содержания портфолио обучающегося, наличие достижений

	<p>области бронирования ресторанных услуг</p> <p>Адекватность самооценки эффективности и качества выполняемых работ в реальной ситуации</p>
3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<p>Оптимальность решения нестандартных профессиональных задач в области бронирования ресторанных услуг</p> <p>Осознанность ответственности за принятые решения</p>
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Грамотность и скорость поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>Эффективность использования полученной информации</p>
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<p>Правильность владения технологиями информационно-коммуникационной культуры</p> <p>Целесообразность анализа и оценки полученной информации</p>
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>Толерантность поведения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководством и потребителями</p>
7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	<p>Грамотность формулирования цели, мотивации деятельности подчиненных.</p> <p>Правильная организация и контролирование работы.</p> <p>Осознанность ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>Целесообразность определенных задач профессионального и личностного развития</p> <p>Эффективность самообразования</p> <p>Демонстрация профессионального роста</p>
9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<p>Своевременность и оптимальность принятых решений в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>
10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	<p>Соблюдение техники безопасности, толерантности,</p>

применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	этических норм поведения в период исполнения воинской обязанности Готовность исполнения воинской обязанности с учётом профессиональных знаний	
---	--	--